

Här kommer våra Sommarrecept från oss till dig, Laga och njut av det goda italienska köket.



Bruschetta con marmellata di cipolle rosse

Finhacka 3 rödlökar och bryn hacket i 2 msk olivolja tillsammans med 2-3 lagerblad och bladen från en kvist rosmarin. Sänk värmen och håll på 2 msk rödvinsvinäger, rör om och tillsätt sedan $\frac{3}{4}$ dl farinsocker och låt alltihop sjuda på svag värma i ca 30 minuter. Låt röran kallna.

Grilla eller rosta brödskivor av ciabatta. Blanda ruccolasallad eller annan god salladsblandning med olivolja och krydda med svartpeppar och salt.

Lägg upp en sked av rödlöksröran på varje brödskiva, därefter en näve sallad på varje och toppa alltihop med lite smulad färsk pecorino ost. Krydda med olivolja och svartpeppar som pricken över i:et.

Crostini di Toscana

Hacka 1 gul lök/3 schalottenlök och fräs på svag – medelvärme i olivolja, lägg i 400g kycklinglever och fräs med tills allt är genomstekt.

Lägg allt i en mixer och tillsätt 2-3 msk kapris och 4-5 ansjovisfiléer, mixa till en slät massa. Om crostinin känns för fast så tillsätt lite olivolja eller osaltat smör till en bredbar massa, krydda med svartpeppar.

Bred massan på brödskivor, till exempel ciabatta.

Risotto med kronärtskocka och pamesanchips

Riv pamesan grovt och lägg i små högar på ett bakplåtspapper, baka i ugn, 225°, tills osten fått färg och flutit ut till plattor.

Förbered kronärtskockor genom att rensa dem från hårda delar och dela dem i klyftor, koka dem mjuka i vatten med lite citron samt salt, ev. aningen buljong, spara kokvattnet.

Gör en risotto på risottoris, till fyra personer ca 3 dl ris och 1 $\frac{1}{2}$ liter buljong. Smält 25g smör i lite olivolja och låt riset bli glansigt, späd sedan under omrörning pö om pö med buljong och kokvatten från kronärtskockorna.

Det behövs sammanlagt ca 1 – 2 liter buljong + vatten, lägg i de förkokta kronärtskockorna efter ca 10 minuter, risotton tar ca 20 minuter att laga. Rör hela tiden, när risotton är klar rör man ner ca 50 g smör (osaltat) samt ca 2 dl riven parmesan. Vänd endast runt efter det att osten tillsatts och servera med garnering av färsk timjan.

Cannelloni med ricotta och spenat

Blanda ricotta med hackad spenat, smaka av med salt och svartpeppar samt lite krossad vitlök. Smörj en ugnsfast form med olivolja, sätt ugnen på 200°. Riv parmesan att strö över cannellonin.

Blanda 1 krossad tomat med 2 crème fraîche, smaka av med lite socker, salt och peppar. Krydda med färsk basilika. Häll tomatcremen i formen, lägg ricottafyllningen som en rand i kanten på en färsk pastaplatta och rulla ihop. Lägg rullarna tätt i formen, låt gärna tomatcremen täcka lite av rullarna också. Strö över parmesanost och grädda sedan i mitten av ugnen i ca 15 minuter. Vispa ihop 2-3 ägg och håll vispet över cannellonin, grädda sedan ytterligare 5 – 10 minuter tills färgen är fin. Servera med grönsallad och bröd.

Kyckling i apelsin med Siciliansk citrussallad

Låt kycklingfilé ligga i en marinad av 2dl koncentrerad apelsinjuice, 1dl mörk soya och 1 nypa grovmalen svartpeppar. Lägg det hela i en plastpåse, knyt ihop och vänd runt så det mixas, lägg kallt över natten eller minst i 6 timmar.

Ta upp kycklingen och stek den, lägg upp och red marinaden till en sås med crème fraîche 34%, krydda med aningen salt, peppar och lite socker. Garnera eventuellt med apelsinskivor och färska Basilikablåd.

Siciliansk citrussallad

Ruccola och någon mer god grön och röd sallad

1 – 2 röd grapefrukt (ev även 2 apelsiner efter smak)

1 broccoli

1 – 2 stånd fänkål

färska champinjoner

grovt hackade valnötter

Skölj salladen och blanda den med fileade bitar av grape, dela broccolin i buketter, skiva svampen och fänkålen tunt och hacka valnötterna krydda med havssalt och grovmalen svartpeppar som blandats med saften från en citron och olivolja till en fräsch dressing eller ringla endast lite god olivolja över. Lägg upp vackert och garnera med nötterna.

Är du sugen på lite andra recept, maila bara på nyfiken@loscopo.se så kommer det mera.